

Sonnenstrahlen-Kuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
6 Dotter (Größe M)
300 g geröstete, geriebene Haselnüsse
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g geriebene Zartbitterkuvertüre
6 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreichen:

450 g heiße Preiselbeermarmelade

Belag:

½ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 EL gesiebter Staubzucker
3 EL Eierlikör
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

6 EL Eierlikör
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Haselnüsse mit Backpulver gut vermischen, dazugeben und mit Kuvertüre mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

2 Die Masse auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Die Marmelade auf den noch warmen Kuchen streichen und erkalten lassen.

④ **Belag und zum Verzieren:**

Schlagobers mit Vanille-Zucker, Staubzucker, Eierlikör und Sahnesteif nicht zu fest aufschlagen. Den Belag unregelmäßig auf den Kuchen streichen. Eierlikör mit Tortengeleepulver verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. In ein Spritztütchen geben und den Kuchen damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen wird fruchtig, wenn Sie auf die Preiselbeermarmelade halbierte, entkernte Weintrauben legen und dann den Belag darauf verteilen.